

**Informes
en profunditat**

38

Seguretat Alimentària

Índex

- 01** Introducció
- 02** Quina normativa és aplicable al meu cas?
- 03** L'Agència de Salut Pública.
- 04** Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC)
- 05** Autorització Sanitària de Funcionament per als establiments de menjars preparats.
- 06** Els manipuladors d'aliments.

01. Introducció

La seguretat alimentària s'ha d'abordar d'una forma global que compregui tota la cadena alimentària, des de la producció primària dels aliments fins al seu consum, i amb l'objectiu bàsic de protegir la salut dels consumidors.

El nou marc normatiu en seguretat alimentària a la Unió Europea estableix com a principals responsables de la seguretat alimentària als operadors comercials (fabricants d'aliments, agricultors i ramaders, comerç minorista d'alimentació, establiments de restauració alimentària...). Aquesta responsabilitat s'ha d'exercir mitjançant el compliment de tot un conjunt de condicions, de les quals destaca el disseny i aplicació de sistemes d'autocontrol per part de l'empresa o establiment alimentari.

02. Quina normativa és aplicable al meu cas?

Les condicions sanitàries relatives als establiments i productes alimentaris es troben regulades per normes europees, estatals, autonòmiques i locals. En l'actual marc normatiu trobem normatives d'abast general que regulen aspectes i condicions de tipus genèric (higiene, manipuladors, registre sanitari...) i normatives de tipus més específic adreçades a un sector o un tipus d'establiment concret (reglamentació tecnicosanitària específica de productes de pastisseria, de pa, del comerç minorista...).

Per a la consulta de la normativa vigent, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària posa a disposició del públic una base de dades de legislació dins el seu web.

A continuació fem referència a algunes normatives que per la seva repercussió cal fer menció expressa:

- *Reglamento (CE) nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.*

Norma de caràcter general, aplicable per tots els establiments alimentaris, com per exemple un restaurant, un forn de pa, un supermercat, una fàbrica d'aliments, un distribuïdor d'aliments... Fa referència a les condicions generals d'higiene dels productes i establiments alimentaris, com per exemple sobre els materials dels terres, sostres i parets, la ventilació, els extractors, aigua corrent, lavabos, magatzem, instal·lacions frigorífiques, maquinària, higiene del personal, preparació del menjar, etc.

Trobareu unes fitxes resum d'aplicació d'aquesta norma per a bars i restaurants a:

http://www.gencat.cat/salut/depsan/units/sanitat/html/ca/aliments/csam_8.htm

Recordem aquí que els Reglaments CE són directament aplicables a Espanya, no cal una norma interna que els traspassi.

- *Reglamento (CE) nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.*

Aquesta norma és complementa amb l'anterior, establint condicions específiques per als establiments de producció i/o comerç majorista d'aliments d'origen animal (llet i derivats, carn i derivats, peix i derivats...).

- *Real decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.*

Aplicable al sector de la restauració alimentària, referida a l'elaboració, servei o venda de menjars preparats, és a dir, des d'un entrepà fins a un plat més sofisticat. Inclou els restaurants, bars, menjadors escolars, servei de restauració d'hospitals...

- *Reial Decret 1376/2003, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i els seus derivats als establiments de comerç minorista.*

Aplicable per als establiments de comerç al detall de carn i derivats, amb o sense obrador propi, diferenciant tres tipus d'establiments: carnisseries, cansaladeries i xarcuteries.

Exemples de l'aplicació d'aquestes normes a diferents tipus d'establiments, sense oblidar que existeixen altres normes de caràcter general o específic que també els hi poden afectar:

Exemple 1:

Un fabricant industrial de salsitxes estaria subjecte a:

- *Reglament CE 852/2004* (aquest sempre per tots)
- *Reglament CE 853/2004* (perquè treballa amb productes càrnics)

Exemple 2:

Un cansalader amb obrador propi (que només treballa pels seus punts de venda propis):

- *Reglament CE 852/2004* (aquest sempre per tots)
- *Reial Decret 1376/2003* (carn)

Exemple 3:

Un bar o restaurant que serveis entrepans, tapes, plats combinats i/o menús.

- *Reglament CE 852/2004* (aquest sempre per tots)
- *Reial Decret 3484/2000* (l'específic per la restauració)

03. L' Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB).

L'ASPB, en l'exercici de les seves competències en matèria de seguretat alimentària, té la responsabilitat de vetllar perquè els operadors alimentaris compleixin la normativa vigent i així garanteixin la inoïtat i salubritat dels aliments elaborats i/o comercialitzats a la ciutat de Barcelona.

Per dur a terme aquesta missió, exerceix la vigilància i el control dels riscos per a la salut en l'àmbit dels aliments i establiments alimentaris a la ciutat de Barcelona en diferents línies d'actuacions:

- Exercir el **control sanitari dels establiments alimentaris** de la ciutat de Barcelona, com ara:
 - > L'escorxador d'animals d'abastament
 - > Mercat Central del Peix i Mercat Central de Fruites i Hortalisses
 - > Indústries alimentàries (càrniques, de la pesca, cuines centrals,...)
 - > Establiments de venda minorista (supermercats, hipermercats, fleques, carnisseries,...)
 - > Mercats municipals
 - > Establiments de restauració col•lectiva comercial (bars, restaurants, ...) i social (escoles, hospitals, geriàtrics, ...).
 - > Establiments alimentaris de caràcter temporal com fires i altres esdeveniments ocasionals.
- Té la responsabilitat, a l'àmbit municipal de Barcelona, de gestionar les Autoritzacions Sanitàries de Funcionament d'Establiments de **Menjars Preparats** i de **comerç minorista de la carn fresca i els seus derivats**, i el **Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya**.
- Expedició, quan és necessari, dels **Certificats Sanitaris** d'aquells productes a exportar des d'indústries autoritzades ubicades a la ciutat de Barcelona.
- Intervenir en casos d'alertes alimentàries, toxiinfeccions alimentàries i sobre les **denúncies** que ens fan arribar els ciutadans en matèria de seguretat alimentària, tant de productes com d'establiments alimentaris.

Per contactar amb les persones que porten aquestes activitats cal adreçar-se a

l'Institut de Seguretat Alimentària i de Salubritat de l'ASPB:

Pl. Lesseps, 1. 08023 Barcelona, telf. 93 238 45 45 i mitjançant el web de l'ASPB:

<http://www.aspb.cat>

04. Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC)

Tenen **obligació d'inscripció** en el Registre les indústries i establiments ubicats a la ciutat de Barcelona següents:

- De productes alimentaris i alimentosos destinats al consum humà.
- De substàncies i materials destinats a estar en contacte amb aquests productes.
- De detergents, desinfectants i plaguicides d'ús en indústria alimentària.
- De substàncies, inclòs material macromolecular, per l'elaboració de materials d'envàs i embalatge, destinats a estar en contacte amb els aliments.

Queden **exclusos de l'obligatorietat d'inscripció** en el Registre:

- Producció de fruites i hortalisses destinades a ser entregades en estat fresc al consumidor o a altre indústria alimentària.
Exemple:
La producció d'aliments primaris, com el pagès que ven les verdures a majoristes o al consumidor final.
- Instal·lacions o centres l'activitat dels quals es limiti a l'emmagatzemat o dipòsit de productes envasats per a ús a la pròpia empresa, quan aquests estiguin situats a l'àmbit territorial de la Comunitat Autònoma a on s'ubiqui l'establiment de producció o transformació (resten exclusos de l'obligatorietat d'inscripció, però aquestes instal·lacions s'anotaran en el registre de l'establiment de producció o transformació i la seva declaració a l'Administració serà necessària).

Exemple:

Un magatzem logístic de Barcelona que una fàbrica d'un municipi de Catalunya té per emmagatzemar únicament els seus productes.

- Establiments que elaborin productes per consumir en ells mateixos.

Exemple:

Elaboració d'ampolles per la pròpia envasadora d'aigua mineral.

- Aquells establiments menors que, per la seva escassa entitat, o per no ser instal·lacions permanents, siguin exclusos del Registre per les respectives Reglamentacions tecnosanitàries.

- Establiments de comerç minorista.

Exemple:

Una carnisseria amb o sense obrador, un supermercat, un despatx de pa (amb o sense terminal de cocció)...

En el cas concret dels establiments de comerç minorista de carn, amb o sense obrador, necessiten una Autorització Sanitària de Funcionament per a establiments minoristes de carn.

- Establiments que, en el mateix local, elaborin, envasin, emmagatzemin, serveixin i, en el seu cas, venguin menjars preparats directament al consumidor final, amb o sense repartiment a domicili. Aquests establiments necessiten una Autorització Sanitària de Funcionament per a establiments de menjar preparat.

Exemple:

Un bar, un restaurant, una pizzeria...

De forma general, podem dir que **s'han d'inscriure al Registre Sanitari d'Aliments** totes les empreses amb activitat industrial alimentària (que elaboren, envasen, emmagatzemen, distribueixen o importen aliments) destinada al comerç a l'engròs, és a dir, per altres establiments o punts de venda.

Exemple 1:

Un importador de te de Bangladesh (que després el distribuirà a botigues de te) tant si té magatzem propi com si no en té, s'haurà d'inscriure al RSIPAC.

Exemple 2:

Empresa que prepara menjars cuinats i els ven a d'altres majoristes o a bars o a restaurants, necessita tramitar el RSIPAC.

Exemple 3:

Empresa dedicada al catering per a empreses necessita RSIPAC.

Per cada **cas particular**, es recomana consultar a l'administració territorial corresponent. Per a establiments ubicats a la ciutat de Barcelona s'haurà de consultar a l'Agència de Salut Pública de Barcelona.

Exemple 4:

Forn de pa amb obrador on s'elabora la massa panària: sí necessita inscripció al RSIPAC, en canvi si no fa la massa panària i només fa la cocció terminal del pa no en necessita.

L'activitat econòmica subjecta al RSIPAC només es podrà iniciar una vegada s'hagi obtingut la **resolució favorable**, mai abans.

Per veure el detall dels tràmits de sol.licitud per la ciutat de Barcelona consultar la pàgina web de l'ASPB:

<http://www.aspb.cat>

05. Autorització Sanitària de Funcionament (ASF) per als establiments de menjars preparats.

El concepte de “menjars preparats” inclou tota “elaboració culinària resultat de la preparació en cru o del cuinat o precuinat, d’un o varis productes alimentaris d’origen animal o vegetal, amb o sense l’adició d’altres substàncies autoritzades i, en el seu cas, condimentada. Podrà presentar-se envasat o no i a punt pel seu consum, bé directament o després d’un escalfament o tractament culinari addicional”.

O sigui, que el concepte és molt ampli, i no fa referència únicament al que tradicionalment entenem com un establiment de menjars preparats, on hi podem comprar diferents plats ja preparats per emportar-nos a casa, sinó que inclou tots els establiments del sector de la restauració com bars, restaurants, menjadors escolars..., des dels que elaboren un senzill entrepà fins al plat més sofisticat.

El *Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre*, pel qual s’estableixen les normes d’higiene per a l’elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.12, de 12 de gener de 2001) estableix al punt 2 de l’article 5 que:

“Les empreses que, en el mateix local, elaborin, envasin, emmagatzemin, serveixin i, en el seu cas, venguin menjars preparats directament al consumidor final, amb o sense repartiment a domicili, resten excloses de l’obligatorietat d’inscripció en el Registre General Sanitari d’Aliments. En tot cas, aquests establiments disposaran d’una autorització sanitària de funcionament concedida per l’autoritat competent, amb caràcter previ a la seva activitat”.

Exemple 1:

Tot el sector de la restauració: bars, restaurants. També inclou el servei a domicili. Subjecte a ASF

Exemple 2:

Col·legi que no té cuina, però sí serveix dinars que provenen d’una cuina central, necessita l’autorització pel menjador.

Exemple 3:

Servei de pizzeria a domicili, necessita l’ASF.

L’autoritat competent per a la tramitació de l’autorització sanitària de funcionament a la ciutat de Barcelona és l’Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB).

Per conèixer en detall el tràmit per la sol·licitud de l’autorització sanitària de funcionament, visiteu la web de l’Agència de Salut Pública a:

<http://www.aspb.cat/preusitaxes/afemp/>

06. Els manipuladors d'aliments.

Els manipuladors d'aliments són les persones que per la seva activitat laboral tenen contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament i servei.

Els manipuladors d'aliments hauran de complir una sèrie de requisits disposats al *Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos*.

L'antic carnet de manipulador ja no és obligatori, ara qui treballi en un establiment d'alimentació haurà d'acreditar la formació en higiene alimentària adequada a l'activitat, aquesta haurà de ser impartida per la pròpia empresa (amb un tècnic competent per realitzar-la) o per una entitat autoritzada pel Departament de Salut.

El llistat de les entitats de formació de manipuladors d'aliments el trobareu a la web del Departament de Salut:

<http://www.gencat.cat/salut/depsan/units/sanitat/html/ca/aliments/index.html>

Elaborat per l'Equip de Barcelonanetactiva a partir de les següents fonts d'informació:

- Web del Departament de Salut:
<http://www.gencat.cat/salut/depsan/units/sanitat/html/ca/aliments/index.html>
- Web de l'Agència de Salut Pública:
<http://www.aspb.cat>
- Web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària:
<http://www.gencat.cat/salut/acsa>
- *Reglamento (CE) nº 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.*
- *Reglamento (CE) nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*
- *Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.*
- *Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.*
- *Reial Decret 1376/2003, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i els seus derivats als establiments de comerç minorista.*

© Barcelona Activa SAU SPM, 1998-2011 - Darrera actualització: 27/02/2011

Tot i que s'ha extremat en tot el possible la cura a assegurar l'exactitud i fidelitat d'aquesta informació i de les dades contingudes, Barcelona Activa SAU SPM no pot acceptar cap responsabilitat legal per les conseqüències que es puguin derivar d'accions empreses com resultat de les conclusions que es puguin extreure d'aquest informe.